

～前菜～

Appetizers

旬野菜とトマト味噌	1600	白レバーの最中サンド ～ブルーベリーソース～	1100
Fresh vegetables and tomato miso		Liver pate, Blueberry sauce Between the Japanese wafers	
焼豚とクリームチーズ ポテトサラダ	1300	アオリイカ真丈と 旬野菜お浸し	1500
～煮玉子のせ～			
Potato Salad with Roasted Pork and Cream Cheese		Steamed Bigfin Reef Squid Dumpling with Seasonal Vegetables in Light Broth	
穴子とセロリと くわい南蛮漬け	1600	ブリのカブラ寿司	1600
Conger eel, Celery and Arrowhead root in Naban-style Marinade		Traditional fermented sushi made with yellowtail and turnip	
車海老とセリとあんぼ柿 ～黒胡麻ソースがけ～	1900	鯛酢めと山菜お浸し 辛子三杯酢がけ	2000
Kuruma Prawn,seri Greens,and semi-dried Persimmon with Black Sesame Sauce		Vinwger-Marinated Sadine and Mountain Vegetable Ohitashi with Mustard Sanbaizu	
真蛸やわらか煮とわさび葉	2000	ズワイガニ湯葉巻きと しじみ出汁カブすり流し	2000
Tender Simmered Octopus with Wasabi greens		Snow Crab and Yuba Roll with Turnip Puree in Shijimi Calm Dashi	
カラスミと シラス入り大根もち	2600	サワラ炙り薫の香り 菜花ジェノベーゼ 金柑コンポート	2600
Daikon Cake with Bottarga and Whitebait		Lightly Seared Spanish Mackerel with Straw Aroma, Canola flower Genovese, Kumquat Compote	
ゆばとウニと イクラのユッケ	3000	新玉葱ムースと マグロタルタル	3000
Yuba, sea urchin, salmon roe“yukhoe”		～ゆずポン酢ジュレがけ～	
前菜色々盛り合わせ	4000	New Onion Mousse with Tuna Tartare Topped with Yuzu Ponzu Jelly	
Combination appetizers			

～岩手県産 真牡蠣～

Oyster 1piece

生牡蠣	1500	牡蠣のサクサク揚げ	1600
Fresh oyster		Deep fried oyster(Tenpura)	
焼き牡蠣とおろしポン酢	1600	牡蠣と九条ネギ しゃぶしゃぶ	1600
Grilled oyster grated radish ponzu sauce		Oysters and Kyoto Kujo Leeks in ShabuShabu Style	

～お刺身～

Sashimi

二種盛り合わせ	2400	本マグロ (和歌山)	2800
Assorted 2kinds of sashimi (4 pieces of each)		Bluefin tuna from Wakayama	
三種盛り合わせ	3200	ヒラスズキ(千葉)	2000
Assorted 3kinds of sashimi (4 pieces of each)		Blackfin Seabass from Chiba	
四種盛り合わせ	4100	ホッキ貝 (北海道)	2200
Assorted 4kinds of sashimi (4 pieces of each)		Surf Clam from Hokkaido	
五種盛り合わせ	5200	サワラ湯霜 (山口)	2000
Assorted 5kinds of sashimi (4 pieces of each)		Spanish mackerel from Yamaguchi	
		イイダコ(兵庫)	2200
		Baby Octopus	

刺身いいところ三種盛り合わせ 5000

イクラおろし・ウニ・中トロ

～山口県産 トラフグ いろいろ～

Tiger pufferfish

トラフグ煮こごりと花わさび	1800	トラフグとセリと白子 柚子釜柚子ぼん酢ジュレ	3800
Jellied Tiger Pufferfish with Flowering Wasabi		Tiger Pufferfish,Seri Greens,and Pufferfish Milt with Yuzu Ponzu Jelly	
トラフグとれんこん唐揚げ	4900	トラフグ塩焼きと 白子たまり醤油バター焼	5000
Deep-fried tiger Pufferfish and Lotus root		Grilled Tiger Pufferfish with Pufferfish Milt ,Finished with Soy Sauce and Butter	
フキノトウと白子天ぷら	5200	トラフグと イクラ土鍋ご飯	6800
Tempura of Butterbur Sprout and Pufferfish Milt		Clay Pot Rice with Tiger Pufferfish, Salmon roe	

～愛知県産 うなぎ いろいろ～

Japanese eel

う巻き	3300	うなぎと煮玉子天ぷら	3600
U-maki (Japanese Eel Rolled in Egg)		Deep fried eel, and soft-boiled egg Tenpura	
うなぎとごぼうと 九条葱玉子とじ	3800	うなぎ蒲焼き or 白焼き	5200
Eel,Burdock Root, and Kujo Leek Gently Simmered in Egg		Kabayaki(soy souce) or lightly grilled	

～揚げ物～

Deep fried foods

京丹波地鶏と山菜かき揚げ	2400	穴子とれんこんカツ ～フキノトウ味噌ソース～	2600
Kyo-tanba Free-range Chicken and Mauntain Vegetabke Kakiage atempra		Conger eel , Lotus Root Croquette Served with Butterbur Sprout Miso Sauce	
牛タンと和牛シンタマと タラの芽天ぷら	2900	太刀魚と菜花春巻き ～カラスミがけ～	3000
Beef Toungue and Beef Knuckle and Fuki-no-to Tempura		Spring Roll of Scabbardfish and Canola flower with Bottarga	
ズワイガニ湯葉巻きと ウニ大葉包み天ぷら	3300		
Snow Crab and Yuba Roll and Sea Urchin Shiso Leaf Tempura			

～煮物～

Simmered dish

穴子とシラス大根もち フルーツトマト玉子とじ	2600	和牛時雨煮とがんもどき 山菜お出汁	2600
Conger eel and Daikon Cake with tomato and Egg Sauce		Simmerd Wagyu Beef and Ganmodoki in Mauntain Vegetable Dashi	
千葉県産 真鯛と花わさび パイタンスープ ウニのせ	3500	太刀魚唐揚げとれんこん ～旬野菜黒酢あん～	3600
Sea Bream and Flower Wasabi Paitan Soup with Sea Urchin		Deep-fried Scabbardfish and Root with Seasonal Vegetables in Black Vinegar Sauce	
ミスジとゆばとセリ すきしゃぶ	4600		
Wagyu beef inner shoulder meat,Yuba and Japanese Parsley Sukiyaki-Style Shabu-Shabu			

～炙り燻製～

Smoked foods

二種盛り合わせ	1600	煮玉子	900
Assorted 2kinds of smoked food		Soft boiled eggs	
三種盛り合わせ	2200	豚トロ	1700
Assorted 3kinds of smoked foods		Japanese pork neck meat	
四種盛り合わせ	3100	銀鮭	1100
Assorted 4kinds of smoked foods		Salmon	
五種盛り合わせ	3600	合鴨	2200
Assorted 5kinds of smoked foods		Japanese duck meat from Hokkaido	
		クリームチーズ	900
		Cream cheese	

燻製いいところ三種盛り合わせ 4000

牛タン・うなぎ・京丹波地鶏

Best choice of Smoked foods (Beef Tongue, Japanese eel, Chicken)



